Nr. 44. Kraków, 30 Października 1903. Rok XX.

TYGODNIK ROLNICZY

Organ c. k. Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego

wychodzi co piątek.

Prenumerata wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austr. rocznie 12 Kor., półrocznie 6 Kor., dla członków Towarzystw rolniczych i uczniów zakładów naukowych rolniczych rocznie 8 Kor., w Królestwie Polskiem rocznie 5 rs., a państwie niemieckiem 8 marek. Pojedynczy numer 24 halerze.

Prenumeratę należy nadsyłać do Administracyi: Kraków, ul. Basztowa l. 6.

Rękopisy nie nadające się do druku zwraca się tylko na żądanie i na koszt autora.

Listów nieopłaconych nie przyjmuje się.

Przedruk artykułów bez upoważnienia podpisanych autorów i podania źródła nie dozwolony.

Adres Redakcyi: Kraków, ul. Basztowa l. 6.

Cena ogłoszeń za 10 cm. 80 halerzy za pierwszy raz, a 60 halerzy za następne powtarzania. Drobne ogłoszenia prenumeratorów »Tygodnika Rolniczego« o sprzedaży lub poszukiwaniu produktów, posadach i t. p. 8 halerzy za wiersz petitu. Ogłoszenia przyjmuje Administracya „Tygodnika Rolniczego“ w Krakowie, ulica Basztowa l. 6.

TREŚĆ:

TOWARZYSTWO MLECZARSKIE.

Komitet rozesłał do szeregu osób i instytucyi, zajmujących się popieraniem mleczarstwa następującą odezwę:

„W ostatnich kilku latach produkcya masła w Galicyi wykazuje niewątpliwie postępy. Dawniej wywóz ograniczał się przeważnie na towar wyrabiany w sposób najpierwotniejszy, skupowany przez małomiasteczkowych handlarzy po jarmarkach.

Obecnie technika powoli się udoskonala, a masło galicyjskie poczyna uzyskiwać lepsze ceny na rynkach zagranicznych.

Mimo tego jakość masła, wyrabianego w naszych mleczarniach pozostawia jeszcze dużo do życzenia, nie dorównuje produktom innych krajów, w których mleczarstwo szybciej się rozwijało i rozwija, jak u nas. Bez skutecznego zaradzenia temu niekorzystnemu stanowi rzeczy, utrzymanie i rozszerzenie naszego wywozu masła, okaże się niemożliwem do urzeczywistnienia.

Warunkiem dalszym, a równie niezbędnym akcyi eksportowej jest nietylko jakość, ale także i jednostajność towaru. Tegoroczna wystawa w Przemyślu dowiodła, że aczkolwiek nasze mleczarnie wytwarzają niejednokrotnie towar pod względem jakości zupełnie odpowiedni, to przecie mają do czynienia z trudnościami sprzedaży, ponieważ dostarczają masła różnorodnego wbrew znanej, praktyką tylekrotnie stwierdzonej zasadzie, że przedmiotem racyonalnie zorganizowanego handlu, mogą być tylko większe partye towaru jednolitego.

Zachodzi zatem potrzeba rozpowszechnienia wiedzy mleczarskiej, udoskonalenia techniki produkcyi, oraz stworzenia organizacyi handlowej. Zdaniem podpisanego Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie zawiązanie Towarzystwa mleczarskiego, któreby specyalnie zajęło się pracą w tym kierunku, oddać może wielkie usługi tej dla naszego kraju tak ważnej sprawie.

Komitet ma zatem zaszczyt zaprosić P. T. na zgromadzenie, które odbędzie się dnia 6 listopada b. r. o godzinie 4 po południu w lokalu krakowskiego Towarzystwa rolniczego (Kraków, ul. Basztowa l. 6), celem narady nad potrzebą zawiązania „Towarzystwa mleczarskiego“ oraz ewentualnie celem uchwalenia statutu tegoż Towarzystwa“.

Próby masła.

Jednym z ważniejszych środków, od dawna już stosowanych w celu poprawienia jakości masła, są próby przeprowadzane regularnie parę razy do roku. Próby takie, urządzane bez żadnej reklamy połączonej zazwyczaj z wystawami, znane są powszechnie za granicą i znalazły tam ogólne uznanie tak ze strony sfer kierujących mleczarstwem, jak i praktyków-mleczarzy.

Wobec coraz silniej rozwijającego się u nas przemysłu mleczarskiego i prób w kierunku zorganizowania handlu masłem, wywożonem za granicę, sądzę, że zwrócenie uwagi na to urządzenie nie połączone z kosztami, a bardzo pożyteczne, będzie na czasie. W tej myśli podaję poniżej opis organizacyi podobnych prób masła w Niemczech.

Celem prób masła jest podniesienie jakości i ujednostajnienie masła w pewnej okolicy. Objektywny, bezstronny sąd nadesłanych próbek daje kierownikom mleczarń możność poznania istotnej jego wartości; zarazem masło nie odpowiadające stawianym wymaganiom, zostaje bliżej zbadanem i po wyjaśnieniu, w czem tkwi przyczyna wady, kierownik mleczarni otrzymuje fachową radę, jak ma nadal postępować, aby wady tej uniknąć.

Próby masła, wykazując naocznie skuteczność wprowadzenia ulepszeń w jego fabrykacyi, dają pobudkę do stosowania udoskonaleń i osobistych starań ze strony kierowników mleczarń. Częstokroć próbom należy zawdzięczać wprowadzenie doskonalszych metod zakwaszania śmietanki, więc używanie jako zakwasu pasteuryzowanego odtłuszczonego mleka, lub czystych hodowli bakteryi fermentacyi mlekowej. Coraz więcej wchodzące w użycie pasteuryzowanie śmietanki, przeznaczonej do wyrobu masła, lub całkowitego mleka, przeważnie, jeżeli nie jedynie, zawdzięcza praktyka mleczarska spostrzeżeniom, poczynionym na materyale, zebranym z prób masła, które konsekwentnie wykazują, że masło ze śmietanki pasteuryzowanej jest znacznie lepszem, trwalszem i otrzymuje

zazwyczaj pierwsze nagrody, a przy sprzedaży osięga wyższe ceny.

Tam, gdzie istnieje zorganizowana sprzedaż masła, wprowadzenie regularnych prób okazuje się nieuniknionem, tylko bowiem w ten sposób można doprowadzić produkcyę na znacznym obszarze kraju do jednolitości niezbędnej w wielkim handlu, nie pociąga zaś to za sobą tych niedogodności, jakie ma objeżdżanie mleczarń przez instruktora.

Próby masła, odbywające się zazwyczaj 2 razy do roku w lecie i w zimie lub częściej, zorganizowane są w Niemczech przez izby rolne. Izba rozsyła wezwania do brania udziału w próbach, dostarcza bezpłatnie opakowania na masło, zajmuje się odbiorem, przechowaniem i umieszczeniem próbek do chwili sądzenia; mleczarnie nie ponoszą również wcale kosztów przesyłki masła. Wszelkie wydatki, połączone z urządzeniem prób, o ile nie zostaną one pokryte przez sprzedaż nadesłanych próbek, ponosi izba rolna.

Masło przeznaczone do oceny, ma być nadesłane w ciągu 24 godzin po otrzymaniu wezwania. Po nadaniu masłu odpowiedniego kształtu i owinięciu w papier pergaminowy, kładzie się go do nadesłanego pakietu, który nie powinien nosić żadnych znaków i owija się następnie w papier.

Do pakietu izba dołącza kwestyonaryusz, który ma być wypełniony przez kierownika mleczarni i wysłany wraz z próbką masła. Kwestyonaryusz ten zawiera dane, tyczące się żywienia krów, obchodzenia się z mlekiem, ilości dostarczonego mleka w dniu poprzedzającym wysłanie próbki, pasteuryzacyi śmietanki lub mleka, zakwaszania śmietanki itp.

Kwestyonaryusze te w zestawieniu z wynikiem prób przedstawiają nadzwyczaj cenny materyał, wskazujący, jak konsekwentnie z ulepszeniem metod fabrykacyi masła, polepsza się jego jakość.

Ze względu na gruntowniejsze przeprowadzenie oceny dana prowincya lub kraj dzielony jest na szereg okręgów, złożonych z kilku powiatów, aby ilość prób wynosiła 20—30. Naturalnie, aby mieć możność porównania masła z tej samej mleczarni w kilku po sobie następujących próbach i stwierdzenia wpływu prób, oraz udzielonych rad i wskazówek, koniecznem jest, aby mleczarnie dla własnej korzyści brały w nich udział nie dorywczo, ale stale.

Na sędziów zapraszani są przedstawiciele kierowników mleczarń z sąsiedniego okręgu i przedstawiciele kupców, prowadzących handel masłem, zazwyczaj w liczbie dwóch, czasami także dyrektor instytutu mleczarskiego lub podobnego zakładu. Kieruje próbami miejscowy instruktor, który posiada w tym wypadku głos doradczy, a w razie równości głosów rozstrzygający; instruktor także zestawia ogólny wynik oceny.

Nadesłane próby bywają oceniane jeden raz lub dwa razy. Jeżeli masło bywa sądzone tylko raz jeden, to dzieje się to w kilka lub kilkanaście dni po otrzymaniu próbek, zależnie od gatunku masła. Jeżeli masło bywa dwa razy ocenianem, to pierwsza ocena odbywa się natychmiast po nadesłaniu masła, druga po upływie pewnego czasu, jak w pierwszym wypadku. Pochodzenie próbek masła pozostaje sędziom nieznane aż do końca prób.

Ocena masła odbywa się na zasadzie punktowania, przyczem naprzód sędziowie wydają ogólny sąd o próbce, zaliczając ją do jednej z kategoryi i oznaczają ogólną ilość punktów. Ilość kategoryi nie wszędzie jest jednakowa; w Hanowerze n. p. przyjęte są 4: masło „wyborowe“ z 14—15 punktami; „bardzo dobre“ z 11—13 punktami“; „dobre“ z 7—10 punktami i „złe“ z mniej niż 7 punktami. W Szlezwigu-Holsztynie jest w użyciu system 5 kategoryi.

Po wydaniu ogólnego sądu, sędziowie przechodzą do oceny poszczególnych własności badanego masła, przyczem zostaje badanem 1) czy masło posiada czysty smak, nie trąci niczem, aromat, zawartość soli (jeżeli badanem jest masło solone), 2) zapach, 3) wyrobienie, zawartość wody, obecność maślanki, 4) konsystencya, twardość, mazistość, 5) zewnętrzny wygląd, czystość, brak obcych ciał, barwa, połysk.

Wynik sądu zostaje zestawionym na piśmie i wręczony każdemu z wystawców osobno. Aby ujemnym wynikiem ocen nie zrażać tych wystawców, których masło zostało uznane za złe, publicznie zostają ogłaszanemi tylko oceny tych próbek, które uznane zostały przynajmniej za dobre.

Po próbach odbywa się zazwyczaj zebranie. Udział w niem biorą właściciele i kierownicy mleczarń i inne osoby, interesujące się mleczarstwem.

Tu bywa komunikowanym i omawianym wynik prób, rozbierane przymioty i wady nadesłanego masła, tu jeden drugiemu może udzielić cennych rad z praktyki mleczarskiej.

Już sam nadesłany materyał dostarcza tysiąca kwestyi z wyrobem masła związanych, jak wpływ zakwaszania na jakość masła, doniosłość pasteuryzacyi śmietanki, używanej do jego wyrobu, wpływ paszy, temperatury i cały szereg innych spraw. Na zebraniu takiem instruktor i przedstawiciel mleczarskiego zakładu naukowego, dają odpowiedzi na pytania, stojące w związku z mleczarstwem, wygłaszane są odczyty z dziedziny teoryi i praktyki mleczarskiej i hodowlanej, o ile to mleczarstwa dotyczy.

Zebrania te są niejako uzupełnieniem wykształcenia personalu mleczarskiego, szkołą dla ludzi nie posiadających gruntownego, zawodowego wykształcenia, a zarazem dają doskonałą sposobność nawiązywania ścisłych stosunków pomiędzy ludźmi, stojącymi u steru, a praktykami mleczarzami.

Zebrania takie są bardzo licznie odwiedzane przez fachowców danej miejscowości, a na dowód ich pożytku może służyć to, że tu powstała niejedna zdrowa myśl, powzięto nie jedną uchwałę, mająca doniosłe znaczenie dla mleczarstwa.

Z. Ihnatowicz.

Włościańskie spółki mleczarskie w Nadrenii.

Przez

Zygmunta Ihnatowicza.

Dokończenie.

Mleczarnie parowe mniejsze i większe posiadają prawie wyłącznie kierowników z wykształceniem zawodowem szkolnem. Uposażenie ich jest zależne od wielkości mleczarni. Kierownik małej mleczarni parowej o dziennej przeróbce 1000 l. mleka, pobiera około 75 M. wynagrodzenia miesięcznego, obok mieszkania i artykułów mleczarskich na własną potrzebę.

Na kapitał zakładowy spółek składają się wpłaty na rachunek udziałów członkowskich, pożyczki z kas i zapomogi rządowe. Zapomogi wynoszą zazwyczaj 1000—1500 M. i bywają wypłacane w gotówce.

W pierwotnie zakładanych małych spółkach mleczarskich udział wynosił bardzo skromne sumy 1—10 M. W większych 50—200 M. Obecnie zaś zmieniono postępowanie i w nowozakładanych spółkach najniższy udział bywa oznaczanym na 50 M. z obowiązkiem wpłacenia 10 M. przy przystąpieniu do spółki, przyczem pozostałość ma być uiszczoną w ciągu roku. Brakującą sumę spółki otrzymują z łatwością z powiatowej Kasy pożyczkowej, lub spółkowej kasy oszczędnościowej na $3^1/_3$—$3^3/_4$%.

Stosunek własnego funduszu do zaciągniętych pożyczek przedstawia się bardzo różnie w rozmaitych mleczarniach. Na ogół spółki mniejsze, przeważnie posiłkujące się siłą ludzką, mają znacznie większy własny fundusz, niż większe.

Według statystyki z r. 1902, zebranej przez Związek stowarzyszeń rolniczych w Bonn, u ogółu należących do tego związku mleczarń, własne fundusze wynosiły przeciętnie 27.47% ogólnego kapitału.

U mleczarń najmniejszych, przerabiających 115—1200 l. mleka dziennie, stosunek ten przedstawiał się w tym samym czasie w sposób następujący:

Stosunek kapitału własnego do ogólnego	Ilość mleczarń	
	absolutna	w %
1—25	11	12
25—50	22	26
50—75	15	17
75—100	40	45

Jak widać z tej tablicy 62% spółek mleczarskich posiadało przeszło połowę własnego kapitału.

Wspomniałem już wyżej, że w Nadrenii przeważają drobne spółki. Według danych związku stowarzyszeń rolniczych w Bonn, z pośród 142 mleczarń, należących do tego Związku i czynnych w ciągu całego roku, znajdowało się 88 takich, które przerabiały 115—1200 l. mleka dziennie, reszta ponad 1200 l. Ze 139 mleczarń, o których miano dane statystyczne, było 62 mleczarń ręcznych, 18 pędzonych turbiną, 3 wodą i 56 parowych.

Wobec wysokich kosztów przeróbki w małych mleczarniach, dochodzących aż do 4.5 fen. za litr mleka, miejscowe organizacye rolnicze dążą do zawiązywania o ile warunki na to pozwalają, większych mleczarń parowych, nie zawsze jednak spotykają się ze zgodą wiejskiej ludności, która opierając się na tem, że przy mniejszej mleczarni może mieć chude mleko rzekomo prędzej z powrotem i dać zarobek w mleczarni jednemu lub paru ze swych mieszkańców, często woli zakładać parę mleczarń mniejszych, leżących w sąsiedztwie wtedy, gdy warunki sprzyjają skupieniu przeróbki w jednem miejscu. Z góry już można przewidzieć, że przeróbka tej samej ilości mleka w małej ręcznej mleczarni trwać będzie znacznie dłużej, więc i zwrot mleka chudego też przedłuży się. Twierdzeniu zaś, że miejscowy element znajduje zarobek w mleczarni w ciągu pół dnia, należy przeciwstawić znacznie wyższe koszta produkcyi w mniejszej mleczarni, z reguły przenoszące parękroć, a nawet kilkakroć koszt produkcyi w większych mleczarniach, pomimo, że te ostatnie posiłkują się doskonalszemi maszynami i bez porównania lepszym a zatem i lepiej płatnym personalem. Kwestya ta zresztą została już w literaturze mleczarskiej przesądzoną.

Działalność spółek mleczarskich, należących do Związku stowarzyszeń rolniczych w Bonn, przedstawiała się w r. 1901 w sposób następujący: W końcu roku 1901 do związku należało 141 zarejestrowanych spółek, zorganizowanych na zasadach ogólnej ustawy, ze 16.000 członków. W ciągu r. 1902 do dnia walnego zgromadzenia przybyły dwie spółki. Z pośród tych 143 spółek 106 posiadało nieograniczoną a 37 ograniczoną porękę.

Ilość członków w pojedyńczych spółkach wynosiła przeciętnie 110 i wahała się pomiędzy 14 w małej górskiej mleczarni, przerabiającej 139 l. mleka dziennie. i 543 w dużej mleczarni o dziennej przeróbce 6524 l.

Ze 139 mleczarń, objętych statystyką, 132 były podczas całego roku w ruchu, 4 nowe rozpoczęły działalność w ciągu roku, a 3 małe górskie mleczarnie musiały częściowo wstrzymywać ruch z powodu braku mleka. Ze 132 mleczarń, będących czynnemi przez cały rok, cały materyał statystyczny nadesłało 130 mleczarń.

Do 132 mleczarń dostarczono 85.261.253 kg. względnie litrów mleka i wypłacono za nie dostawcom po pokryciu wszystkich kosztów 6,433.598 M. czyli za 1 kg. wzgl. litr mleka przeciętnie 7·55 fen. Z pomiędzy tych mleczarń 4 miały nieograniczoną przeróbkę. W innych mleczarniach chude mleko zwracano bezpłatnie dostawcom.

Dostawcami byli członkowie spółek; w niektórych tylko wypadkach przyjmowano mleko od niecżłonków.

Chude mleko służy częściowo do wyrobu chudego sera („Klatschkäse, Schmierkäse“), wyrabianego w domu, częściowo jako karma dla trzody chlewnej i cieląt. Maślanka nie bywa zwracana dostawcom, lecz sprzedawaną i w znacznej części służy jako pokarm dla ludzi.

110 mleczarń zamknęło rachunki z ogólnym zyskiem 266.491 M. a 22 mleczarń z małym deficytem, wynoszącym ogółem 16.663 M. Ogólny czysty zysk za wszystko dostarczone mleko wynosił 249.828 M. czyli 0·30 na 1 kg. lub litr mleka. Zatem po doliczeniu tych 0.30 f. do wspomnianej powyżej zapłaty za litr mleka (7.55 fen.) otrzymamy liczbę 7.85, która przedstawia nam wartość sprzedażną 1 kg. względnie 1 litr mleka, przy bezpłatnym zwrocie mleka chudego, w porównaniu z rokiem poprzedzającym o 0·24 fen. wyższą.

W parowych mleczarniach mleko przyjmowane jest przeważnie na wagę, w ręcznych na miarę. Zapłata odbywa się w większych mleczarniach wyłącznie a w mniejszych ręcznych przeważnie według zawartości tłuszczu. Ze 139 mleczarń w r. 1901 płacono według miary w 34 mleczarniach. Koszta dostawy mleka na kołach w mniejszych mleczarniach ponosi spółka.

Ilość przerabianego dziennie mleka wahała się w pojedyńczych mleczarniach pomiędzy 115 l. i 12.536 l. Procentowa zawartość tłuszczu wahała się pomiędzy 3.21% i 4.23%. Najwyższą zawartość tłuszczu posiada mleko, dostarczane do mleczarń, położonych w Eifel, najniższą — w dolnej Nadrenii.

Ilość masła, wyprodukowanego w 131 mleczarniach wynosiła 6.502.128 funtów. Dla wyrównania zapotrzebowania z produkcyą, 66 spółek dokupiło z innych mleczarń ogółem 182.822 funtów masła, wartości 199.975 M.

Sprzedawano masło po różnych cenach. Członkowie spółek pobrali 1.308.653 funtów masła wartości 1.405.443 M. po przeciętnej cenie 107·4 fen. za funt. W sprzedaży częściowej rozeszło się 673.049 funtów za 790.943 M., po przeciętnej cenie 117·5 fen. Pośrednikom i osobom prywatnem wysłano 4.682.244 funtów, wartości 5,352.756 M. po przeciętnej cenie 114.3 fen. Ta ostatnia cena wahała się w poszczególnych mleczarniach pomiędzy 105.3 i 125.1 fen. Ogółem sprzedano w 131 mleczarniach 6,663.946 funtów masła, wartości 7,549.142 M., po przeciętnej cenie 113.3 fen. za funt.

Koszta wynosiły w 130 mleczarniach 1.141.365 M. czyli na 1 kg. wzgl. litr dostarczonego mleka 1.35 fen. W szczególności wahały się one pomiędzy 0.53 fen. w dużej mleczarni w dolnej Nadrenii i 4.49 fen. w małej ręcznej mleczarni, położonej w górach nad rzeką Saar.

Z pośród odśrodkowców, używanych w Nadrenii, najliczniej jest reprezentowany *Alfa;* odśrodkowców innych systemów w tutejszych mleczarniach spółkowych znajduje się zaledwie kilkanaście sztuk.

Dla dania czytelnikom jaśniejszego obrazu organizacyi pierwszej spółki i urządzenia małej mleczarni w Nadrenii, podaję poniżej opis spółki mleczarskiej w Manderscheid.

Osada w Manderscheid leży w Eifel, w powiecie Witlich na wysokości 400 m. nad poziomem morza; posiada ona 850 osób ludności i jest uczęszczana przez licznych turystów, co nie pozostaje bez wpływu na rozwój mleczarni.

Spółka mleczarska została założona w r. 1896 z inicyatywy naczelnika gminy. Jest ona spółką zarejestrowaną z nieograniczoną poręką. Udział członka wynosi 10 M. z obowiązkiem wpłacenia przy przystąpieniu 1 M. Przy założeniu spółka uzyskała za pośrednictwem izby rolnej rządową zapomogę w sumie 2000 M. Koszt budowy własnego parterowego budynku, murowanego z kamienia, wynosił około 8000 M. Urządzenie wewnętrzne w maszyny i narzędzia mleczarskie kosztowały po wliczeniu kosztu nowego odśrodkowca *AlfaB* zamiast poprzedniego *Balance*, około 4000 M.

Na początku roku 1902 spółka ta posiadała 96 członków, rekrutujących się z pośród mieszkańców osady i pobliskiej wsi. Przy zamknięciu rachunków za r. 1901 stan czynny spółki wynosił 11.356 M., stan bierny 6.253 M. Wysokość kapitału rezerwowego wynosiła 5.444 M. Stosunek kapitału własnego do ogólnego stanowił 88.6%. Interesa spółki i księgi rachunkowe prowadzi przewodniczący zarządu wraz z jednym z jego członków.

Mleczarnia przerabia dziennie około 500 l. mleka. Wahania w ilości mleka są znaczne; duży wpływ ma w tym względzie praca krów w polu, do której są one powszechnie używane.

Mieszkańcy osady przez cały rok sami przynoszą mleko do mleczarni. 19 dostawców z sąsiedniej wsi, w tym czasie, gdy mleka jest mało, przynoszą go również sami, w ciągu zaś 3 letnich miesięcy, gdy dostarczają około 120—200 litrów dziennie, mleczarnia najmuje woźnicę, któremu płaci M. 1.50 dziennie.

Zapłata mleka odbywa się na zasadzie zawartości tłuszczu, która w r. 1901 wynosiła przeciętnie 4.08%. Dla określenia zawartości tłuszczu w mleku, cztery razy na miesiąc brane są próby mleka, każdego z dostawców. Mleko każdego z nich zlewa się do szklanego naczynia i w końcu miesiąca robi się oznaczenie przyrządem Gerbera. Dla konserwacyi mleka używa się dwuchromianu potasowego. Naturalnie mleko w ten sposób konserwowane już po dwóch tygodniach ulega zmianie. Za litr mleka płacono przeciętnie 8.06 fen.

Na wyrobienie 1 funta masła, spotrzebowywano 11.07 l. mleka. Trzecia część masła, którego produkuje się rocznie około 16.500 ℔, sprzedawaną jest na miejscu członkom spółki lub innym drobnym odbiorcom; reszta bywa wysyłaną pocztą osobom prywatnym i pośrednikom.

Koszta produkcyi i amortyzacya w r. 1901 wynosiły 2.675 M., czyli 1.46 fen. na 1 litr dostarczonego mleka.

Mleczarnia w Manderscheid posiada obecnie następujące maszyny i narzędzia mleczarskie: odśrodkowiec ręczny *Alfa B*, odtłuszczający 450 l. mleka na godzinę, okrągły podgrzewacz do mleka z przyrządem regulującym dopływ jego, cylindryczny chłodnik do śmietany, maślnicę systemu *Victoria* Nr. 4, przy napełnieniu do 1/3 zawierającą 110 l. śmietanki, wygniatacz do masła o średnicy talerza 90 cm., wywiązywacz pary o powierzchni ogrzewalnej 1·65 m², zbiorniki do mleka świeżego i odtłuszczonego, stągwie Schwartza i t. p. naczynia.

Budynek mieszczący mleczarnię, długości 11 m. i szer. 8 m., składa się z obszernej głównej izby, ze wzniesieniem, mieszczącem zbiornik na świeże mleko, z kantoru, służącego jednocześnie do badania mleka i izby, znajdującej się pod wspomnianem podwyższeniem, w której mieści się maślnica a także konwie ze śmietaną w murowanym zbiorniku, napełnionym wodą.

Z zewnątrz prowadzą do mleczarni 2 wejścia: jedno ze wzgórza, o które oparty jest budynek, do biegnącej wzdłuż całej szerokości budynku, wzniesionej na 180 cm. części głównej izby, a przeznaczone do wnoszenia konwi z mlekiem, drugie frontowe wprost ulicy służy do wynoszenia chudego mleka i wszelkiej innej komunikacyi.

Dostarczone mleko kierownik mleczarni mierzy za pomocą miernika z pływakiem i przez sito wlewa do stojącego wprost na podłodze zbiornika, skąd spływa ono po ogrzaniu na podgrzewaczu do 30°C do odśrodkowca. Odtłuszczone mleko jest skierowywane wprost do stojącego obok zbiornika, skąd rozlewa się do konwi. Do mierzenia mleka odtłuszczonego służy miernik z pływakiem, nacechowany w ten sposób, że jednemu litrowi mleka świeżego odpowiada 4/5 litra mleka odtłuszczonego. W rzeczywistości zostaje odciągniętą śmietanka nie w ilości 20%, lecz 15—16% i pozostałość mleka chudego zostaje sprzedaną.

Oddzielna śmietanka jest chłodzona za pomocą okrągłego chłodnika do ciepłoty około 15° C. Lód nie jest zupełnie używany. Woda jest pompowana z głębokiej na 2 m. studni, urządzonej w ciemnej izbie pod wzniesieniem do odbioru mleka.

Śmietanka po ochłodzeniu stawianą jest w murowanym zbiorniku z wodą ogrzewaną parą, doprowadzaną z kotła i pozostaje tam do następnego dnia w celu wywołania lekkiego skwaśnienia. Przed zmaślaniem śmietanka, która ma za wysoką ciepłotę zostaje wstawiona do drugiego zbiornika z zimną wodą w celu oziębienia.

Zbite masło po wyjęciu natychmiast zostaje wygniatane na ręcznym wygniataczu, umieszczonym w głównej izbie (niewłaściwie przy oknie nie opatrzonem storą, tak, że promienie słoneczne mogą padać wprost na masło). Zaraz po wygnieceniu masło zostaje formowane i idzie do sprzedaży.

Z JASIELSKIEGO.

Walne Zgromadzenie członków Towarzystwa rolniczego w Jaśle odbyło się w dniu 24 b. m. w sali Rady powiatowej jasielskiej. Zgromadzenie w nieobecności prezesa zagaił zastępca prezesa p. Kazimierz Piliński, przedstawiając w dłuższej przemowie działalność Wydziału Towarzystwa, zwłaszcza na polu hodowlanem od czasu ostatniego Zebrania i podnosząc wydatne poparcie tej działalności ze strony Komitetu Krakowskiego. W końcu swego przemówienia przypomniał p. Piliński w gorących słowach zasługi członka Towarzystwa ś. p. A. Lisowieckiego, a zebrani przez powstanie z miejsca uczcili pamięć zmarłego.

Przed przystąpieniem do spraw zapowiedzianych porządkiem dziennym miał Dr. R. Battaglia, dyrektor centralnego Związku galic. przemysłu fabrycznego referat „o uprzemysłowieniu kraju“. Sprawozdawca omawiał głównie stosunek pomiędzy rolnictwem a przemysłem, wykazując, iż sprzeczność interesów rolnictwa i przemysłu, objawiająca się w innych krajach w zaciętych walkach, u nas zupełnie nie istnieje i istnieć nie może, gdyż w Galicyi przeważnie ziemianie są pionierami ruchu przemysłowego, który obejmuje coraz szersze kręgi.

Rolnicy dlatego zaś stanęli na czele tego ruchu, ponieważ rozwój przemysłu, zatrudniając u nas w kraju ten nadmiar siły roboczej, która dotychczas zmuszoną bywa za granicą szukać sposobności do pracy, stwarza tą drogą miejscowych konsumentów na produkta rolnicze — służy także zatem i interesom rolnictwa. Sprawozdawca nawoływał do jak najwydatniejszego popierania akcyi Związku i do przekształcenia gospodarstw w kierunku przemysłowym, przedstawiając, iż gospodarstwo zbożowe wobec konkurencyi obcej musi ustępować coraz więcej i nie może już zadowalać rolników, a gospodarstwo hodowlane wobec samowolnego zamykania granic przez sąsiadów daje coraz to mniejsze dochody. Referent zaznaczył, iż uprzedzenia i przesąd wśród rolników przeciwko przemysłowi powoli znikają, na co zdaje się wskazywać rozwój t. z. przemysłu rolniczego, jak mleczarstwo, gorzelnictwo, piwowarstwo, fabrykacya oleju, cukrownictwo, przemysł drzewny itp. Przytaczając następnie przykłady wyższości naszego przemysłu fabrycznego w niektórych działach nad przemysłem obcym i powołując się na analogiczną akcyę, jaką Węgrzy w latach 70—80-tych przeprowadzili apelując do patryotyzmu, wyraża nadzieję, że społeczeństwo nasze poprze usiłowania w kierunku uprzemysłowienia kraju przez zakupno towarów krajowych i że przez propagandę przemysłową zmusi czynniki decydujące do akcyi więcej energicznej, zdążającej do zupełnej emancypacyi gospodarczej. W krótkiej dyskusyi, która się na ten temat rozwinęła, przedstawił p. Brykczyński ciemne strony naszego przemysłu, który zupełnie nie stara się, aby wiadomość o nim dotarła do konsumentów, który tak ważny środek jak reklamę, zupełnie u nas w kraju zaniedbuje. W niektórych działach, np. przy maszynach rolniczych, za które i dzisiaj jeszcze miliony koron wędrują za granicę, przemysł krajowy zupełnie leży odłogiem. Powołując się na przykład zachodnich krajów Europy, jak Belgia, gdzie czynniki decydujące, popierając w wysokim stopniu rozwój rolnictwa, położyły tym sposobem podwalinę pod dzisiejszy rozwój przemysłu żądał, by tak sfery centralne jak i krajowe przyszły rolnictwu z wydatniejszą pomocą, szczególnie w kierunku melioracyi rolnych, natomiast nasz rolnik, nie ukończywszy jeszcze melioracyi, już otrzymuje zwiększony z tytułu melioracyi wymiar podatku! Ks. Dybaś poddał ostrej krytyce działalność Wydziału krajowego na polu szkolnictwa przemysłowego, przytaczając na konkretnych przykładach bezcelowość dotychczasowego postępowania i niezrozumienie rozwoju życia gospodarczego, tak ze strony krajowej Komisyi przemysłowej, jak i Wydziału krajowego.

W zakończeniu dyskusyi podniósł dr. Battaglia niekorzystne wyniki dotychczasowe „biurokratyzmu przemysłowego“ w kraju ze strony czynników miarodajnych i uznał za słuszne zarzuty, stawiane Wydziałowi krajowemu w sprawie

szkół przemysłowych, nadmieniając, iż Związek galic. przemysłu fabrycznego i w tym kierunku będzie się starał wpływ swój wywrzeć. Dok. nast.

Sprawy bieżące.

† **Kazimierz Wiktor**, właściciel dóbr Zarszyn, wybitny członek komitetu c. k. galicyj. Towarzystwa Gospodarskiego, zmarł przed kilku dniami w Krakowie.

Śp. Wiktor posiadał jednę z najbardziej znanych i jedną z największych obór simentalskich w kraju, posiadał także znaną chlewnię zarodową Jorkshirów.

Zmarły jeździł kilkakrotnie do Szwajcaryi i Wielkiego Księstwa Badeńskiego, jako delegat lwowskiego Tow. Gospodarskiego, w celu zakupna bydła rozpłodowego.

Na pogrzebie, który się odbył w sobotę, przemawiał między innymi p. Stanisław Ostaszewski z Klimkówki, prezes towarzystwa rolniczego okręgowego w Jaśle.

Śp. Wiktor jeszcze na kilka dni przed śmiercią brał udział w posiedzeniu, które odbyło się w lokalu naszego Towarzystwa, w sprawie międzynarodowej wystawy gorzelnianej we Wiedniu, mającej się odbyć w r. 1904.

Wystawa gorzelniana. Komitet krakowski zajmujący się zorganizowaniem oddziału galicyjskiego na międzynarodowej wystawie gorzelnianej, rozesłał okólnik do wszystkich właścicieli gorzelń z wezwaniem nadesłania pewnej ilości spirytusu i ziemniaków, oraz 10 kor. na koszta urządzenia oddziału galicyjskiego. Izba handlowo-przemysłowa lwowska przeznaczyła na ten cel 800 (ośmset) koron.

Kalendarz rolniczy dublański na r. 1904 wyszedł już i zawiera podobnie jak rocznik pierwszy, prócz części kalendarzowej, statystykę Galicyi ułożoną przez prof. Pawlika, podział stref klimatycznych w Galicyi przez prof. Szulca, uwagi i wskazówki odnoszące się do uprawy roli i roślin przez prof. Pomorskiego, uwagi i liczby dotyczące hodowli zwierząt (wartość pokarmowa główniejszych materyałów pastewnych, normy żywienia zwierząt gospodarskich) przez prof. Chaniewskiego, weterynaryę (odrażanie, pomór trzody chlewnej, gruźlica, parchy, kolka u koni, stłuczenia, rany, wrzody, gruda u koni, ochwat, podbitek, nakłucia podeszwy lub strzałki rogowej, gnicie strzałki, choroby ewikcyjne) i oznaczanie wieku zwierząt domowych ssących przez prof. Królikowskiego, uwagi i daty z administracyi gospodarstwa wiejskiego przez prof. Pawlika, uwagi i wskazówki z zakresu mleczarstwa przez Dr. Rylskiego, wreszcie uwagi i wskazówki z zakresu gorzelnictwa, oraz zużytkowanie torfu na opał i ściółkę przez inżyniera Chmielewskiego.

Fabryki oleju a rolnictwo. Pod tym tytułem zamieścił *Czas* w Nr. 242 artykuł o potrzebie większego, jak dotąd, używania makuchów rzepakowych na karmę dla bydła. Autor wykazując, że głównym hamulcem rozwoju krajowych fabryk oleju rzepakowego, produkowanego przez „Związkowe fabryki oleju“ z zakładami we Lwowie, Krakowie i Samborze, jest utrudniony zbyt makuchów, zachęca rolników do zwiększenia konsumcyi makuch jako dobrej karmy treściwej dla zwierząt, przez co nietylko zwiększą produkcyjność bydła, ale przyjdą zarazem z pomocą fabrykom oleju i przyczynią się do zwiększenia przyrostu na własny produkt, t. j. rzepak. Zdaniem autora mogłyby oddać niemałą usługę w tym wzroście wymiany usług między fabrykami oleju, a rolnictwem, krajowe Towarzystwa rolnicze przy pomocy centralnego Związku przemysłu fabrycznego. Zauważyć jednak należy, że makuchy rzepakowe zadawane bydłu w większych ilościach, wpływają niekorzystnie na smak masła.

Tomasyna. Komitet zakupił w Towarzystwie rolniczem okręgowem w Wieliczce 5 wagonów żużli Thomasa, celem rozdania ich między gminy powiatu nowotarskiego po zniżonej cenie. Rozdano ogółem wszystkie żużle 171 odbiorcom w 19 gminach; w samych Koscieliskach było 28 odbiorców. O zainteresowaniu się włościan sprawą żużli świadczy fakt, że na zawiadomienie o rozdawnictwie żużli wpłynęły do Komitetu zgłoszenia na 15 wagonów tego nawozu. Rozdawnictwo przeprowadził na miejscu Dr. Tomalski.

P. Zygmunt Ihnatowicz, b. asystent katedry hodowli i mleczarstwa Uniwersytetu Jagiellońskiego po odbyciu czteromiesięcznych studyów praktycznych w Niemczech, mianowany został instruktorem-adjunktem w biurze mleczarskim Wydziału krajowego z poborami 1800 kor

Krajowy budżet rolniczy. Sejmowa komisya budżetowa przedłożyła w tych dniach preliminarz na r. 1904, przyczem w dziale wydatków rolniczych podniosła niektóre pozycye i wstawiła kilka nowych w uwzględnieniu podań, wniesionych przez oba krajowe Tow. rolnicze.

I tak jako nową pozycyę wstawiono 6000 kor. na chów koni roboczych. Na wystawy i targi bydła rozpłodowego ma dostać lwowskie Tow. gospodarcze 2500 kor., krakowskie 1500 kor. Na *Tygodnik rolniczy*, *Przewodnik Kółek rolniczych* i na *Rolnika* preliminuje komisya po 2000 kor., a zatem dla każdego z tych czasopism o 1000 kor. więcej, jak w roku zeszłym. Zauważyć jednak należy, że subwencyę dla czasopisma *Rolnik* już na rok 1903 podwyższono o 1000 kor. podczas gdy dla dwóch innych czasopism, podwyższenie to nastąpiło dopiero na rok 1904. Na ogólne cele obu Tow. rolniczych krajowych przyznała komisya po 16 000 kor. Towarz. lwowskie dostaje prócz tego osobną subwencyę 5000 kor. na utrzymanie inspektora rolniczego.

Również Towarzystwu kółek rolniczych podwyższono subwencyę w kilku pozycyach, a mianowicie subwencyę na koszta zakładania i lustracyę kółek rolniczych podwyższono z 12.000 na 15.000 koron, a subwencyę na ogólną działalność Tow. kółek roln. z 8000 na 10.000 kor.; razem towarz. kółek roln. otrzyma w r. 1904 subwencyi krajowej w kwocie 37.000 kor. Tow. gosp. gal. we Lwowie ma otrzymać 1000 kor. na biuro handlowe.

Szereg ważnych petycyi rolniczych nie został przychylnie załatwionym i tak komisya budżetowa odesłała do Wydziału krajowego petycyę prof. Jentysa o subwencyę na krakowską stacyę doświadczalną, natomiast przyznała komisya 10.000 kor. na budowę gmachu studyum rolniczego w Krakowie, ponieważ rząd do budowy tej nie chciał przystąpić bez przyczynienia się ze strony kraju. Jako pierwszą ratę wstawiono na ten cel 5000 kor. w preliminarz budżetu krajowego na r. 1904.

Wreszcie przyznała komisya 3.500 kor. na reorganizacyę szkoły ogrodniczej w Wulce kapitańskiej pod Lwowem i 2000 kor. do dyspozycyi Wydziału krajowego na cele zorganizowania udziału Galicyi w międzynarodowej wystawie gorzelnianej, która odbyć się ma we Wiedniu w r. 1904.

Kartel austryackich fabryk superfosfatów zakupił w ostatnich czasach fabrykę arcyksiążęcą w Żywcu i fabrykę „Schönberg i Fränkel“ w Dąbiu pod Krakowem; fabrykę tę kartel zamknął, skutkiem czego szereg robotników utracił zajęcie, a zbyt na kości w kraju pogorszył się.

Import bydła fryzyjskiego. Komitet w Krakowie zakupił w bieżącym miesiącu kilkanaście sztuk bydła wschodnio-fryzyjskiego częścią dla swoich obór zarodowych, częścią dla prywatnych hodowców, za pośrednictwem Lamberta Pannenborga z Weener we wschodniej Fryzyi. Dnia 23 bm. udała się komisya złożona z p. Aleksandra Dąmbskiego, członka Komitetu i p. Feliksa Sandoza, krajow. instruktora chowu bydła, do której przyłączyli się nadto pp.: Stefan Reichard, inspektor rolniczy hrabstwa Tenczyńskiego i Ludwik Żeleński, dyrektor dóbr hr. Zdzisława Tarnowskiego, do Wrocławia, dokąd dostawił bydło p. Pannenborg, celem dokonania wyboru potrzebnych sztuk. Komisya wybrała dla obór zarodowych Komitetu 4 buhaje i 2 krowy, mianowicie po jednym buhaju dla pp.: Stanisława Dolańskiego w Baranowie, Aleksandra Dąmbskiego w Nosówce, Dr. Witolda Milieskiego w Piekarach i Władysława Żeleńskiego w Grodkowicach i 2 krowy dla p. Aleksandry Wiktorowej w Czudcu, a nadto jednego buhaja czerwono srokatego dla obory prywatnej p. Karola Czecza w Bierzanowie na rachunek właściciela. Prócz

tego zakupił p. Reichard 2 buhaje i 4 krowy dla obory w Krzeszowicach, a p. Żeleński 1 buhaja dla obory w Dzikowie, przyczem ostatni zamówił jeszcze na rok przyszły kilka sztuk bydła. Z dostawionego przez Pannenborga bydła uznała Komisya 6 sztuk za nieodpowiednie. W przecięciu wyniosła cena kupna buhaja loco Oświęcim, wraz z opłatą cła i kosztami przeładowania 1037 k. 48 h., cena krowy 659 k. 48 hal. Zakupione buhaje są w wieku $1^1/_4$ do $1^1/_2$ roku, krowy przeważnie z drugiem cielęciem.

P. Karol Czecz, aczkolwiek delegowany przez Komitet do zakupna, w ostatniej chwili musiał zaniechać podróży do Wrocławia, z powodu choroby w rodzinie.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Zboża.

	Październik	Pszenica	Zyto	Jęczmień	Owies
Kraków	27	16.50—17.90	12.80—14.50	11.50—12.20	13.20—13.70
Lwów	28	16.00—16.50	12.40—13.00	10.50—11.50	11.20—12.00
Tarnów	23	16.50—17.00	13.00—13.50	12.00—12.50	11.00—12.00
Powołoczyska	14	14.60—15.40	11.40—12.20	9.00—10.50	9.00—10.00
„ ros. bez cła	14	12.40—13.00	9.20— 9.70	00.00—00.00	00.00—00.00
Wiedeń	27	15.60—16.80	13.20—13.50	12.80—14.80	11.50—12.50
Peszt	24	14.70—15.80	12.20—12.40	10.80—11.00	11.10—11.40
Ceny w koronach za 100 *kg.*					
Berlin	27	15.60—16.70	12.90—13.80	11.00—14.50	12.80—16.10
Wrocław	23	14.60—16.20	12.40—13.60	12.50—14.20	11.50—12.60
Poznań	23	15.20—16.30	11.80—12.80	11.80—14.00	12.00—13.50
Ceny w markach za 100 *kg.*					
Warszawa	19	5.70—6.10	4.00—4.20	4.00—4.80	3.10—3.35
Ceny w rublach za korzec.					

Jęczmień pastewny. **Wiedeń** 27/X, 11.00—11.40 *K.* **Lwów** 28/X 7.50—10.00 *K.*, za 100 *kg.*

Jęczmień na krupy. Kraków 27/X, 11.50—00.00 *K.* **Wiedeń** 27/X 11.60—12.30 *K.*, za 100 *kg.*

Kukurydza. Kraków 27/X 14.60—14.60 *K.*, **Wiedeń** 27/X. stara 13.00—13.40 *K.*, nowa 00.00—00.00 *K.*, **Lwów** 28/X. stara 9.60—10.50 *K.* **Peszt** 24/X 12.10—12.30 *K.* **Tarnów** 23/X 15.50—16.00 *K.* za 100 *kg.*

Hreczka. Kraków 27/X, 13.50—14.50 *K.*, **Tarnów** 23/X, 16.50—17.00 *K.* **Lwów** 28/X 11.00—12.00 *K.* za 100 *kg.*

Strączkowe, przemysłowe, okopowe i nasiona.

Groch. Kraków 27/X, 16.00—24.00 *K.* **Wiedeń** 27/X, 18.00—24.00 *K.* **Lwów** 28/X, 15.50—18.00 *K.* **Tarnów** 23/X 16.00—24.00 *K.*, za 100 *kg.*

Fasola. Kraków 27/X, 18.00—23.50 *K.*, **Wiedeń** 27/X, drobna 19.00—21.00 *K.*, długa i płaska 23.50—27.00 *K.*, pstra 13.50—15.00 *K.* **Tarnów** 23/X 12.00—15.00 *K.* za 100 *kg.*

Chmiel. Wiedeń 27/X zatecki miejski 380—410 *K.* zatecki okoliczny 370—375 *K.* anschauer czerwony 280—310 *K.* zielony 230—240 *K.* za 50 *kg.* **Lwów** 21/X 180—195 za 56 *kg.*

Rzepak. Kraków 27/X 19.00—20.50 *K.* **Lwów** 28/X 16.50—18.20 *K.* **Wiedeń** 27/X 22.00—23.00 *K.* **Praga** 26/X 22.10—23.00 *K.* **Peszt** 28/X 21.00—21.50 *K.* **Tarnów** 23/X 18.50—19.00 *K.* za 100 *kg.*

Kartofle. Kraków 27/X 3.60—4.80 *K.* za 1 Hl. **Wiedeń** 24/X 6.00—8.50 *K.* **Tarnów** 23/X 3.90—4.30 *K.* **Lwów** 0/VII 0.00—0.00 *K.* za 100 *kg.*

Koniczyna czerwona. Kraków 6/X 000.00—000.00 *K.* **Lwów** 21/X 96—106 *K.* **Podwołoczyska galicyjskie** 14/X 108—120 *K.* **Podwołoczyska rosyjskie** 14/X 112—126 *K.*, bez cła. **Wiedeń** 27/X styryjska 140—150 *K.*, średnia jakość 000.00—000.00 *K.*, gruboziarnista, czysta 000.00 *K.* za 100 *kg.*

Koniczyna biała. Kraków 21/X 00.00—000.00 *K.* **Lwów** 14/X 00—000 *K.*, **Wiedeń** 6/X 140—160 *K.* za 100 *kg.*

Buraki. Wiedeń 27/X żółte, okrągłe 35.00 *K.* Mamuthy długie czerwone 30.00 *K.*, flaszowate żółte i czerwone 30.00 *K.* za 50 *kg.*

Zwierzęta i produkty zwierzęce.

Woły. Wiedeń 26/X, galicyjskie prima 76.00—80.00 *K.*, secunda 67.00—75.00 *K.*, tertia 62.00—66.00 *K.*, za 100 *kg.* żywej wagi. Spęd z Galicyi 273 sztuk.

Nierogacizna. Wiedeń 24/X prima 86—94 *K.*, tłuste 100.00—103.0 *K.* za 100 kg. żywej wagi.

Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie 30/X. Na dzisiejszy targ spędzono bydła rogatego 400 sztuk, cieląt 200 sztuk, nierogacizny 220 sztuk. Płacono za bydło średnie 60—66 *K.*, za jałownik 1.04 *K.* a 100 kg. żywej wagi; za trzodę płacono 70 *K.* za 100 kg żywej wagi, a 1.18 *K.* za 100 kg. rzeźnej wagi.

Masło. Wiedeń 24/X, deserowe 2.20—2.40 *K.* wiejskie 2.00—2.20 *K.* zwykłe targowe 1.80—2.00 *K.* **Kraków** 27/X, targowe 1.80—2.20 *K* za 1 *kg.* **Hamburg**, 23/X, stołowe I klasy 244.000—256.00, II klasy 220.000—230.000, III klasy 172.00—180.00 *marek* za 100 *kg.* **Berlin** 24/X dworskie i spółkowe, prima 242—246 secunda 228—242, tertia 210—224 *marek* za 100 *kg.*

Jaja. Wiedeń 24/X, prima 29—31 sztuk, secunda 31—32 sztuk konserwowanych w wapnie 35—36 sztuk za 2 *K.*, **Kraków** 27/X 3.20—3.80 K. **Berlin** 17/X 3.05—3.30 *M.* za kopę.

Spirytus.

Wiedeń. 22/X surowy 75% 43.05—43.45 *K.*, rafinowany 90% bez opłaty 135.50—135.75 *K.*

Lwów 28/X gotowy paritas **Tarnopol** 36.50—36.80 *K.*

Kraków 27/X okowita z opłatą, na 75% Tral. 136 *K.*, spirytus z opłatą, na 95% Tral. 176 *K.*, za Hektol.

Pasza.

Siano. Kraków 27/X 7.20—8.00 *K.*, **Tarnów** 23/X 5.50—6.00 *K.* **Wiedeń** 27/X 4.00—5.40 *K.* za 100 *kg.*

Koniczyna. Kraków 27/X, 8.00—8.40 *K.* **Wiedeń** 27/X 3.00—6.20 *K.* za 100 *kg.*

Słoma. Kraków 27/X 4.60—5.00 *K.* **Tarnów** 23/X, 3.60—4.00 *K.* **Wiedeń** 27/X 2.80—3.20 za 100 *kg.*

Redaktor odpowiedzialny: Dr. Adam Krzyżanowski.

KONKURS.

Zarząd główny Towarzystwa Kółek rolniczych we Lwowie ogłasza niniejszem konkurs na posadę inspektora rolniczego.

Kandydaci na posadę muszą się wykazać ukończonemi wyższemi studyami agronomicznemi i praktyką rolniczą.

Zadaniem inspektora rolniczego jest udzielanie pouczeń rolniczych ludności włościańskiej tak za pomocą wykładów na zgromadzeniach Kółek rolniczych, jak za pomocą artykułów w organie Towarzystwa, prowadzenie pól doświadczalnych i doświadczeń z nawozami sztucznymi, badanie stosunków gospodarskich włościańskiej ludności i t. d. Płaca roczna inspektora rolniczego wynosi 3000 Kor. Przy obowiązkowych wyjazdach zwraca się koszta podróży i dyetę podług postanowień osobnej instrukcyi. Posada nadana zostanie na razie prowizorycznie. Podania wraz z odpisami świadectw wnieść należy pod adresem: „Zarząd Główny Towarzystwa Kółek rolniczych we Lwowie ul. Kopernika 19. II najdalej do 10 grudnia 1903 r.

Posada obsadzona zostanie z dniem 1 stycznia 1904 r.

Nakładem Komitetu c. k. Towarzystwa rolniczego krakowskiego. — W drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, pod zarządem Józefa Filipowskiego.